

Charlotte

chleb ♡ wino

MENU NA DOWÓZ

Codziennie 9:00 - 18:00



PÂTISSERIE

Tarta cytrynowa 11.50

Kruche ciasto z kremem z cytryny i skórka cytrynową oraz karmelizowanym wierzchem.

Ekler 6.00

truskawkowy / pistacjowy / waniliowy / kawowy

Sernik z białej czekolady 11.50

Sernik z dodatkiem białej czekolady na kruchym kakaowo-orzechowym spodzie.

Sernik z białej czekolady ~cały~ 150.00

Sernik z dodatkiem białej czekolady na kruchym kakaowo-orzechowym spodzie.

ŚNIADANIA

Śniadanie Charlotte 25.00

Bagietka paryska, croissant, dwie porcje 50 ml czekolady lub konfitury lub miodu lawendowego, świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejfruta, porcja masła.

Śniadanie Charlotte dla Dwojga 48.00

Bagietka paryska, dwa croissanty, dwie porcje po 100 ml czekolady lub konfitury lub miodu lawendowego, dwa świeżo wyciskane soki z pomarańczy lub grejfruta, dwie porcje masła.

Śniadanie z granolą 25.00

Granola z jogurtem, croissant, świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejfruta.

Granola z jogurtem 10.50

Jogurt naturalny z domową granolą z opiekanych płatków, orzechów, miodu i żurawiny.

TARTINES - kanapki na zimno

Wszystkie nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.

Dijon 12.00

Szynka, ser Gruyère, musztarda Dijon.

** Bayonne 12.00

Szynka dojrzewająca, karczochy w oleju, rukola.

Rostbef 13.00

Plastry rostbefu, majonez, rozponka.

Saumon fumé 13.00

Łosoś wędzony, gęsta śmietana, koperek.

Chèvre 13.00

Ser kozi dojrzewający, miód, rozponka, tymianek.

Fromage 12.00

Ser „Pavé 3 Provinces” (miękkie ser z północnej Francji), świeża figa.

Pâtes aux œufs 12.00

Kanapka na chlebie Charlotte z pastą jajeczną z majonezem i musztardą dijon, posypana suszonymi kwiatami.

* dostępne tylko w Warszawie ** niedostępne w Warszawie

TARTINES - kanapki na ciepło

Wszystkie nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.

Dinde 14.00

Zapiekana kanapka z plasterkami pieczonej piersi z indyka, sos z żurawiny i czerwonego wina.

Dinde mayo 14.00

Zapiekana kanapka z plasterkami pieczonej piersi z indyka, sos z żurawiny i czerwonego wina, podana z majonezem.

Mozzarella z tapenadą 14.00

Zapiekana kanapka z serem mozzarella i pastą z czarnych oliwek.

Chèvre chaud 14.00

Zapiekana kanapka z serem kozim, tymiankiem i miodem.

BULIONY

* Bulion mięsny 17.00

Długo gotowany bulion drobiowo-wołowy z kawałkiem szpondera oraz pieczoną marchwią i czosnkiem, podawany z ręcznie robionym makaronem.

* Bulion wege 17.00

Długo gotowany bulion na bazie warzyw oraz grzybów suszonych z dodatkiem pasty z bakłażana i smażonych borowików, podawany z ręcznie robionym makaronem.

CROQUE

Croque-mademoiselle 20.00

Francuska zapiekanka z chleba z sosem béchamel, cukinią pod serem Gruyère. (z jajkiem sadzonym + 2.00)

Croque-monsieur 20.00

Francuska zapiekanka z chleba z sosem béchamel, szynką pod serem Gruyère. (z jajkiem sadzonym + 2.00)

Croque-madame 20.00

Francuska zapiekanka z chleba z sosem béchamel, piersią z indyka pod serem Gruyère. (z jajkiem sadzonym + 2.00)

DANIA I PRZYSTAWKI

* Boeuf Bourguignon 23.00

Wołowina duszona w czerwonym winie, duszone warzywa, puree ziemniaczane.

Assiette de fromages 15.00

Talerzyk 4 serów francuskich: kozi, Pavé 3 Provinces, Gruyère, bleu, podawany z chlebem Charlotte.

** Assiette de charcuterie 15.00

Talerzyk wędlin i przysmaków francuskich podawany z chlebem Charlotte.

Foie à la Charlotte 18.00

Mus z wątrobek drobiowych z brandy, konfitura z suszonych fig, 4 kromki pieczywa.

* Frytki 10.00

Frytki podawane z domowym sosem aioli.

SAŁATKI

Nicoise 21.00

Salaty: tuńczyk, zielona fasolka, pomidorki cherry, jajka przepiórcze, sos vinaigrette z anchois, dwa kawałki bagietki.

** Paysanne 21.00

Pieczone ziemniaki, rukola, korniszony, pomidorki cherry, salsa verde i musztardowy vinaigrette, dwie grzanki z serem Gruyère.

Chèvre chaud 21.00

Salaty: grzanki z kozim serem, orzeszki pini, miodowy sos vinaigrette.

NAPOJE ZIMNE

Tłoczony sok jabłkowy 7.00

Świeżo wyciskany sok 10.00

pomarańczowy i/lub grejfrutowy

Sok Cappy 7.00

pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy

Coca Cola 7.00

Coca Cola, Cola Zero

Charlotte

chleb ❖ wino

MENU NA DOWÓZ

Codziennie 9:00 - 18:00



CZEKOLADY I KONFITURY CHARLOTTE

	100 ml	200 ml	540 ml*
KONFITURA malinowa truskawkowa pomarańczowa			
	9.00	14.00	28.00
KREM CZEKOLADOWY czekolada biała czekolada mleczna	10.00	16.00	32.00
MIÓD LAWENDOWY	10.00	16.00	32.00

We Wrocławiu powyższe pozycje dostępne
w średnich stożkach:

KONFITURA 346 ml 20.00
KREM CZEKOLADOWY 346 ml 24.00
MIÓD LAWENDOWY 346 ml 24.00

*stożki konfitur 540 ml dostępne są tylko w Warszawie i Krakowie

CHLEBY NA ZAKWASIE

Bagietka paryska 4.00

Bagietka na zakwasie z mąki pszennej.

Bagietka tradycyjna 5.00

Bagietka na zakwasie z mąki pszenno-żytniej.

• Bajgle 3.00

Bajgle posypane makiem, sezamem lub naturalne.

Chleb Charlotte ~pół / cały~ 9.00 / 18.00

Mocno wypieczony chleb pszenny na zakwasie
o chrupiącej skórce - waga 1 kg.

Chleb Petite Charlotte 5.00

Mała wersja chleba Charlotte.

Chleb żytni 7.00

Chleb na zakwasie, robiony na mące żytniej.

Chleb o niskiej zawartości glutenu 9.00

Chleb na zakwasie z mąki kukurydzianej, ryżowej i gryczanej.

• Chleb bretoński 7.00

Chleb na zakwasie, na zsiadłym mleku i mące pszenno-żytniej, o niskiej zawartości drożdży.

• Chleb razowy 8.00

Chleb na zakwasie robiony z mąki żytniej razowej,
posiada najniższy indeks glikemiczny.

Chleb z oliwkami i rozmarynem 7.00

Chleb pszenny na zakwasie z dodatkiem czarnych oliwek
i świeżego rozmarynu.

Chleb z orzechami i rodzynkami 7.00

Chleb pszenny na zakwasie z dodatkiem
orzechów włoskich i rodzynek.

• Chleb pełnoziarnisty z chia i amarantusem 7.00

Chleb z mąki pszenno-żytniej z dodatkiem piwa oraz
nasionami chia i amarantusem.

• Chafka 8.00

Pyszne, drożdżowe pieczywo zapieczone w warkocz.

❖ Brioches 6.00

Lekko słodkie, francuskie pieczywo drożdżowe posypane
cukrem. Dostępne tylko we Wrocławiu.

VIENNOISERIE - wypieki słodkie

Croissant naturalny 6.00

Croissant z nadzieniem 6.50

cytrynowy / malinowy

Croissant fourré 9.00

Rogalik z ciasta francuskiego z nadzieniem marcepanowym
z płatkami migdałów.

Pain au chocolat 6.50

Ciastko francuskie z czekoladą.

Pain au raisin 6.50

Ciastko francuskie z rodzynkami.

Warkocz 6.50

Ciastko francuskie z czekoladą i kremem waniliowym.

❖ Petit brioche 3.50

Mała wersja brioche. Ciasto drożdżowe, bez nadzienia,
posypane kryształkami cukru.

❖ Magdalenka 1.50

Małe francuskie ciastko w kształcie muszelki,
przygotowywane z mąki, cukru, jajek i masła.

• Rugelach 4.50

Mały żydowski rogalik z nadzieniem. Ciasto zawiera biały
ser, a nadzieniem jest czekolada z makiem i bakaliami.

SKLEP

Granola 300 g 14.00

Domowa granola z opiekanych płatków owsianych,
orzechów, miodu i żurawiny.

Kruche ciasteczka 150 g 14.00

lawendowe

Bułka tarta 300 g 5.00

Przygotowana z bagietek paryskich Charlotte bułka tarta.

* dostępne tylko w Warszawie ❖ niedostępne w Warszawie

❖ dostępne tylko we Wrocławiu

HERBATY CHARLOTTE

Earl Grey Charles 58.00

Czarna herbata z dodatkiem bergamotki. (puszka 100 g)

French Breakfast 58.00

Czarna herbata śniadaniowa. (puszka 100 g)

Jardin 63.00

Czarna herbata o kwiatowo - owocowym aromacie.
(puszka 100 g)

Vert Céladon 58.00

Zielona tradycyjna chińska herbata. (puszka 100 g)

Lavande rosée 63.00

Zielona herbata z dodatkiem lawendy i róży. (puszka 100 g)

Forêt Rouge 63.00

Czerwona herbata Rooibos bez teiny z dodatkiem owoców.
(puszka 100 g)

Noël 63.00

Czarna herbata indyjska z rozgrzewającą mieszanką
zimowych przypraw. (puszka 100 g)

Menthe 43.00

Klasyczny napar z liści mięty. (puszka 50 g)

Infusion provençale 43.00

Mieszanka ziół z Prowansji. (puszka 60 g)

DZIAŁAMY!

Zamów nas z dostawą do domu
lub przyjdź i kup na wynos.

Charlotte 882 405 523
catering@bistrocharlotte.com

BEZPŁATNY DOWÓZ W PROMIENIU 10 KM

Minimalne zamówienie: 50.00
Zamówienia przyjmowane są do godz. 15:00